Biscuits et petits gâteaux

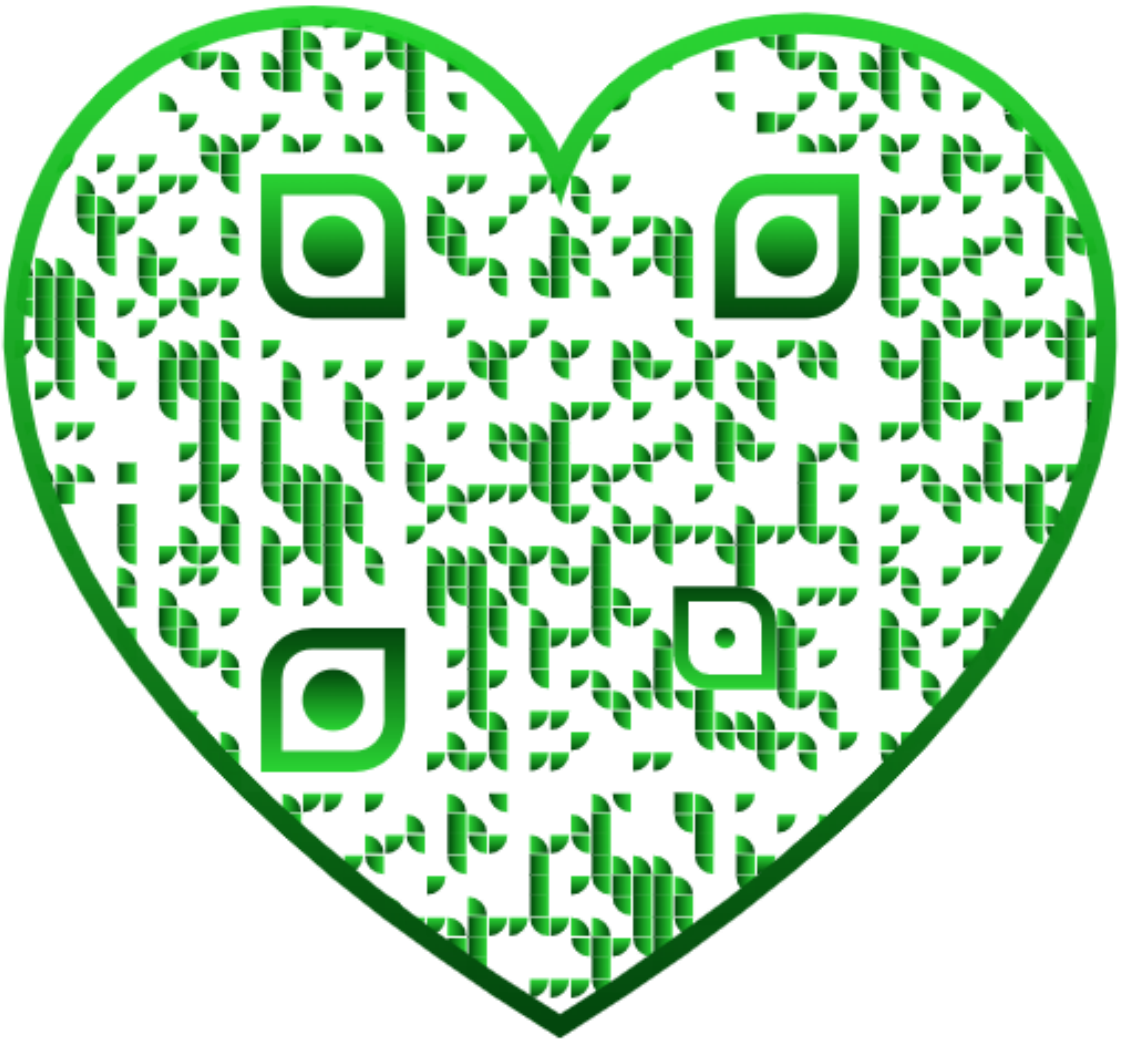
Pour gâter les copines à l'heure du goûter !

Les bugnes de Ludo

- 250g de farine (moitié farine à pain, moitié farine normale)
- 1 oeuf
- 1,5 cuill à soupe de sucre roux
- le zeste et le jus d'un citron
- 5g de levure
- quelques gouttes d'essence de vanille
- un peu de lait
- une pincée de sel
- 75g de beurre fondu

Mélanger les ingrédients secs d'un côté, les ingrédients liquides de l'autre, puis faire une boule avec les deux mélanges. Travailler pour avoir une boule bien élastique. Laisser reposer au moins une demi-heure. Etaler la pâte, découper des bandelettes et faire frire rapidement de chaque côté, par trois ou quatre. Saupoudrer de sucre glace.

Une recette adaptée de Marmiton.org



Petits palets aux figues

150g de figues sèches
120g de farine blanche ou bien T80
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de purée d'amandes

Faire tremper les figues toute une nuit dans un bol d'eau.
Mixer les figues avec un petit peu de l'eau de trempage, jusqu'à obtention d'une pâte.
Ajouter la purée d'amandes et l'huile, bien mélanger puis ajouter la farine. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte un peu collante.
Sur la plaque du four garnie de papier cuisson, déposer des petits tas de pâte à l'aide de deux cuillères. Aplatir les petits tas avec les mains farinées. On peut aussi les dorer au jaune d'oeuf.
Cuire à 180° pendant environ une demi-heure. Les palets restent un peu mous et durcissent par la suite. Ils se conservent dans une boîte hermétique.

Petits gâteaux aux flocons d'avoine

Pour 8 moules à tartelettes

100g de farine complète
80g de sucre roux ou 50g de sucre complet
80g de flocons d'avoine
50g de raisins secs
50g de noisettes hâchées grossièrement
3 cuillerées à soupe d'huile végétale
2 oeufs

Huiler 8 moules à tartelettes. Bien mélanger la farine, le sucre, et les flocons d'avoine. Ajouter les oeufs et l'huile. Bien remuer (éventuellement au fouet électrique). Ajouter en dernier les raisins et les noisettes. Verser dans les moules à tartelettes. Faire cuire environ 30 mn au four (200°C).

Cookies aux pommes

Pour une vingtaine de cookies

1/2 tasse de compote de pommes allégée en sucre
4 cuillerées à soupe de sucre roux
1/4 tasse d'huile végétale
1/2 oeuf
1 tasse de farine
1 cuillerée à café de levure
1/2 tasse de flocons d'avoine
1 bonne cuillerée à café de cannelle

Préchauffer le four à 180°. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Faire des petits tas espacés d'au moins 5 cm sur la plaque de cuisson. Cuire pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce que les cookies soient dorés. Le temps de cuisson dépend de la taille des cookies.

Biscuits aux marrons

Pour une vingtaine de pièces

1 oeuf
2 grosses cuillerées à soupe de crème de marrons Clément Faugier
2 cuillerées à soupe rases de farine de chataîgnes
4 cuillerées à soupe rases de farine complète
une cuillerée à café de levure

Préchauffer le four à 220°. Mélanger tous les ingrédients. Recouvrir une plaque de papier cuisson. Déposer le mélange par petits tas (équivalents à une cuillerée à soupe chacun), en pensant bien à les espacer car ils vont s'étaler à la cuisson. Cuire 10-15 mn au four à 220°. Laisser refroidir sur la plaque.

Crumbles

Un indétrônable classique remis au goût du jour !

Crumble au citron gourmand

Pour 4 accros au citron

2 oeufs
1 cuillerée à soupe de sucre roux
30g de beurre
40ml de jus de citron
2 bananes
4 cuillerées à soupe de farine
2 cuillerées à soupe de sucre
2 cuillerées à soupe de poudre d'amandes
30g de beurre

Préparer la crème au citron : au bain-marie, battre doucement les oeufs entiers, 1 cuillerée de sucre roux, 30g de beurre, et le jus de citron, jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère. Dans un plat à gratin, couper les bananes en rondelles et verser dessus la crème au citron. Dans un grand bol, mélanger du bout des doigts la farine, 2 cuillerées à soupe de sucre, la poudre d'amades et le beurre. Cuire 20 mn au four à 200°.

Crumble pomme-coing

1 coing
3 pommes
6 cuillerées à soupe de farine complète
3 cuillerées à soupe de sucre complet
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à café de cannelle

Préchauffer le four à 180°. Eplucher 3 pommes, les couper en morceaux et les mettre dans un plat à gratin. Ajouter le coing déjà cuit, mélanger. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et la cannelle. Ajouter l'huile d'olive et émietter le tout entre les doigts, jusqu'à ce que la consistance soit sableuse. Recouvrir les fruits du mélange et mettre au four pour 40mn environ, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré. Déguster chaud, tiède ou froid...!

Crumble oranges dattes

Pour 6 personnes

6 oranges
quelques dattes, pas trop sèches, si possible fraîches
10 bonnes cuillerées à soupe de petits flocons d'avoine
4 cuillerées à soupe de sirop d'érable ou de sucre complet
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Peler les oranges à vif, et chaque quartier en deux. Mettre dans un plat à gratin. Ajouter les dattes coupées en petits morceaux, mélanger. Dans un bol, verser les flocons d'avoine, ajouter le sirop d'érable et bien remuer. Ajouter enfin l'huile d'olive, toujours en remuant. Répartir la pâte sur les oranges, et enfourner pour 20 à 30mn environ à 180°, jusqu'à ce que le crumble soit doré. Servir tiède.

Desserts de fruits

Juste pour le plaisir de croquer des fruits frais tout en ayant l'impression de manger un vrai dessert !

Dôme de fruits à l'agar-agar

Pour deux dômes ou quatre petits

400ml de jus de fruit
1 sachet (2 grammes) d'agar-agar
quelques fruits coupés en morceaux

Mettre le jus de fruit froid dans une casserole et verser en pluie l'agar-agar. Bien mélanger. Allumer le feu et laisser chauffer tout doucement. Pendant ce temps, couper les fruits et les répartir dans deux bols (ou quatre ramequins). Ne pas oublier de touiller le jus de fruit de temps en temps et de vérifier qu'il ne se taille pas ! Lorsque le jus bout, couper le feu et verser sur les fruits. Laisser à température ambiante jusqu'à complet refroidissement, puis mettre au réfrigérateur. L'agar-agar durcit très vite. Au moment de servir, démouler et décorer avec un coulis de fruits, des fruits frais, une crême à la vanille...

Puddings à la mangue

Pour 4 puddings

3 petites mangues
2 cuillerées à soupe de jus de citron
100ml de lait
50ml de crème liquide
2g d'agar-agar
200ml d'eau
60g de sucre

Peler les mangues et hâcher la chair à la fourchette avec le jus de citron. Ajouter le lait et la crème petit à petit.
Mettre l'eau et l'agar-agar dans une casserole et porter doucement à ébullition en remuant. Laisser bouillir une minute trente, puis couper le feu. Ajouter le sucre et bien mélanger. Ajouter immédiatement à la purée de mangue.
Mettre dans 4 verres et laisser prendre pendant au moins une heure. Servir très frais.

Mousses et crèmes dessert

Pour le bonheur de les déguster à la petite cuillère !

Dessert mousseux pommes bananes

Pour 4 coupelles

2 grosses bananes ou 3 petites
2 pommes cuites et écrasées en compote, ou bien de la compote de pommes en pot
400g de tofu soyeux
1 cuillerée à café de miel
1/2 cuillerée à café de cannelle

Mixer le tout au mixeur-plongeur jusqu'à obtention d'une mousse. Servir bien frais, avec des biscuits de type spéculos, ou nature.

Cheese-cake au verre

Pour 4 verres

- 200g de cottage cheese
- 250g de yaourt nature
- trois cuillerées a soupe de sucre roux
- le jus d'un citron
- 500g de fraises
- 200g de biscuits type Digestive

Battre ensemble le cottage cheese, le yaourt, le sucre et le jus de citron. Laver les fraises avec la queue, les essuyer dans du papier absorbant puis les couper en petits morceaux (garder 4 fraises pour la déco). Couper grossièrement les biscuits avec un couteau (faire des miettes toutes fines et d'autres plus grosses). Dans les verres, alterner une couche de biscuits, une de crème, une de fraises, puis encore une couche de chaque, avant de finir par une dernière cuillerée de crème et la fraise qui décore.

Une recette Marmiton.org

Crèmes chocolat gingembre à l'agar-agar

Pour 4 petites crèmes

- 500ml de lait de soja
- 100g de chocolat noir à pâtisserie
- 3 cuillerées à soupe de sucre roux
- 1 sachet (2g) d'agar-agar en poudre
- une cuillerée à café de gingembre en poudre (ou encore : cannelle, zestes d'orange...)

Dans une casserole, faire fondre très doucement le chocolat dans le lait de soja et ajouter le sucre. Le chocolat doit fondre mais le lait ne doit pas bouillir ! Lorsque le chocolat est bien liquide, ajouter l'agar-agar et le gingembre et porter doucement à ébullition. Laisser ensuite frémir une minute ou deux, puis verser dans 4 petits ramequins et laisser prendre quelques heures au frigo (deux heures suffisent, mais une nuit c'est encore mieux). Demouler (ou non !) et déguster bien frais.

Ces petites crèmes s'accomodent très bien de marmelade d'orange et de petits biscuits, comme sur la photo, mais vous pouvez aussi essayer une version coulis de fruits, ou crème vanille... Tout - ou presque - s'accorde avec le chocolat !

Semoule au citron

Pour 3 petits ramequins

Le zeste d'un citron
50 cl de lait (de vache ou de soja)
80g de semoule de blé fine
3 cuillerées à soupe de sucre roux
Facultatif : 30g de poudre d'amandes

Prélever le zeste du citron. Faire bouillir le lait, réduire le feu et ajouter immédiatement la semoule en pluie. Bien remuer pour éviter les grumeaux. Ajouter le zeste et la poudre d'amandes (pas obligatoire, moi j'ai fait sans). Continuer à remuer régulièrement pendant 6 minutes, pour empêcher la semoule d'accrocher au fond. Arrêter le feu, ajouter le sucre et bien remuer. Verser dans 3 petits ramequins. Laisser refroidir et servir tiède ou froid.

Une recette du livre Délices de Lait, éditions Marabout

Crème d'abricots au tofu

Pour 4 petits pots

12 abricots secs
1 bloc de 125g de tofu nature
un peu de lait (soja ou autre)
une cuillerée à soupe de purée d'amandes complète (facultatif)
une petite poignée de noisettes

Faire tremper les abricots secs toute une nuit dans un bol d'eau. Le lendemain, les cuire quelques minutes dans un tout petit peu de lait.
Egoutter le tofu et le passer sous l'eau courante. Le faire bouillir 5 minutes dans une casserole d'eau chaude pour l'attendrir.
Mixer ensemble les abricots, le lait des abricots, le tofu et, si vous en avez, la purée d'amandes. Verser dans des petits pots ou des ramequins.
Faire griller les noisettes dans une poèle à sec. Les mettre dans du papier absorbant, fermer pour que rien ne puisse s'échapper, et taper dessus avec un rouleau à pâtisserie (ou un marteau, c'est au choix !). Déposer quelques noisettes concassées sur les petites crèmes bien refroidies, juste avant de servir.

Tchaï pudding

Pour 5 à 6 portions

250 ml d'eau
1 cuillère à café d'agar-agar
3 sachets de thé Darjeeling
3 clous de girofle
3 gousses de cardamome ouvertes et grattées
1 cuillerée à café de cannelle
1 pincée de gingembre
70g de sucre roux
250 ml de lait (vache ou soja)
50 ml de crème (vache ou soja)

Mélanger l'agar-agar avec l'eau et porter à ébullition dans une casserole. Une fois que l'eau bout, baisser le feu et ajouter les sachets de thé et les épices. Laisser bouillir légèrement pendant 1 minute 30. Eteindre le feu et verser le sucre tout en remuant. Faire chauffer le lait et la crème au micro-ondes ou dans une autre casserole (jusqu'à 37 degrés environ). Ajouter au mélange précédent. Enlever les sachets de thé en les pressant bien, puis verser le tchaï dans des petits verres à l'aide d'une passoire à thé. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pour une heure minimum. Servir avec un peu de chantilly fouettée et saupoudrée de cannelle, ou bien seulement avec une pincée de cannelle pour décorer.

Mousse au chocolat "sans"

Pour 6 ramequins

400g de tofu soyeux (ne prenez pas de tofu "normal" en bloc, mais bien ce tofu un peu crémeux, que l'on trouve dans les magasins bio, sinon la mousse ne moussera pas !)
200g de chocolat à pâtisserie de très bonne qualité
un peu de lait de soja
Huile essentielle d'orange douce ou zestes d'orange non traitée (ou autre parfum au choix)

Dans une grande casserole, faire fondre le chocolat dans un fond de lait de soja. Une fois le chocolat fondu, ajouter le tofu soyeux et l'arôme, mélanger un peu puis passer au mixeur plongeur pour obtenir une consistance homogène. Verser dans 6 ramequins. La consistance est un peu liquide et c'est normal, mais elle va prendre et devenir mousseuse après quelques heures au frais. Plus vous la laisserez refroidir, meilleure elle sera. Je vous conseille de la faire la veille pour le lendemain soir. Il serait dommage de la déguster trop tôt !

Une recette de Valérie Cupillard dans son ouvrage Fêtes Bio

Mousse pulpeuse à l'orange

Pour 3 à 4 personnes

3 oranges non traitées
3 oeufs
3 cuillerées à soupe rases de maïzena
3 cuillerées à soupe bombées de sucre (ou plus, si l'on souhaite un dessert bien sucré)

Prélever le zeste de l'une des oranges. Presser les trois. Recueillir la pulpe. Mettre le zeste, le jus et la pulpe dans une casserole. Ajouter les jaunes d'oeufs et le sucre. Mélanger. Ajouter la maïzena tout en délayant progressivement. Faire chauffer le mélange à feu vif, en surveillant et en remuant souvent. Lorsque la crème arrive à ébullition, elle épaissit. Laisser cuire 1 mn tout en remuant. Oter du feu et laisser tiédir. Battre les blancs d'oeuf en neige très ferme, et incorporer au mélange tiédi, sans les casser. Verser dans des verres, des coupes, ou des ramequins, selon ce que vous avez sous la main.
Le cuisinier ou la cuisinière a le droit de lécher la casserole !!!

Une recette Marmiton.org

Régalez-vous, et surtout n'oubliez pas... de rendre visite à d'autres bloggeuses, pour découvrir d'autres merveilles !